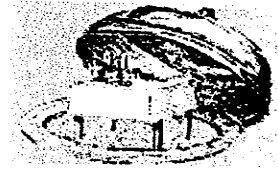




Kochclub Smørrebrød



**Karottensuppe mit
Grapefruitfilets und Lachsforelle**

**Kalbsmedaillons mit Champagner-Sauce
Gemüsereis
Rosenkohl mit Äpfeln**

Grossmutter's Schokoladekuchen

Vorspeise Karottensuppe

Zutaten (4 Personen):

- ✓ 600 gr Karotten
- ✓ 1 grosse Zwiebel
- ✓ 1 Knoblauchzehe
- ✓ 1 Esslöffel Bratbutter
- ✓ 6 dl Gemüsebouillon
- ✓ 1 gelbfleischige Grapefruit
- ✓ 100 gr geräucherte Lachsforellenfilets
- ✓ 1 Becher Saucenhalbrahm
- ✓ 1 Briefchen Safran
- ✓ Salz

Vorbereitung

Karotten in ca. 1 cm lange kleine Stücke schneiden
Zwiebel und Knoblauch in Bratpfanne mit Bratbutter erhitzen und andünsten
Karotten dazugeben und kurz mitdünsten
Mit Bouillon ablöschen
Zugedeckt 15 Min. kochen bis Karotten weich sind, evtl. Bouillon nachgeben

Zubereitung

Grapefruits filetieren und Grapefruitsaft dabei auffangen.
Lachstranchen halbieren oder dritteln
Suppe pürieren, Rahm und Safran darunterrühren und kurz aufkochen
Grapefruitsaft in kleinen Portionen zur Suppe rühren, mit Salz abschmecken

Servieren

Suppe in Teller geben, Lachs in die Suppe legen, mit Grapefruitfilets garnieren.

Hauptspeise Kalbsmedaillons

Zutaten (4 Personen):

Fleisch:

- ✓ ca. 650g Kalbsfilet in Medaillons à ca. 80 gr
- ✓ 1 Esslöffel Bratbutter
- ✓ Salz und Pfeffer

Champagner-Sauce:

- ✓ 1 Schalotte, fein gehackt
- ✓ 1 Esslöffel Bratbutter
- ✓ 2 dl Fertig-Kalbsfond
- ✓ 2 dl Champagner oder Prosecco
- ✓ 1,8 dl Rahm
- ✓ 2 Teelöffel Maizena
- ✓ 2 Esslöffel Champagner
- ✓ Salz, Pfeffer

Pistazien-Pinien-Kruste:

- ✓ 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, gehackt
- ✓ 3 Esslöffel Pistazien
- ✓ 1 Esslöffel Pinienkerne
- ✓ 3 Esslöffel Butter oder Margarine weich
- ✓ Salz

Vorbereitung

Sauce:

Schalotte in Butter andämpfen, Fond und Champagner dazugießen, auf ca. 1 dl. einkochen
Reduktion absieben, beiseite stellen
Rahm und Maizena zusammen steif schlagen, kühl stellen

Kruste:

Toastbrot mit Pistazien und Pinien mischen
Auf Backpapier belegtes Blech streuen, ca. 4 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen hellbraun rösten
Herausnehmen, auskühlen, mit Butter mischen und salzen

Zubereitung

Medaillons:

Fleisch beidseitig je 2 Min. anbraten, würzen, in ofenfeste Form legen.
Krustenmischung auf Medaillons verteilen und vorsichtig andrücken
ca. 6 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens überbacken

Sauce:

Reduktion aufkochen, Schlagrahm und Champagner darunterrühren, nochmals kurz aufkochen, würzen, und mit Fleisch servieren

Gemüsereis

Zutaten (4 Personen):

- ✓ 1 Karotte ca. 150 gr
- ✓ 1 Stück Stangensellerie ca. 60 – 80 gr
- ✓ 250 gr Reis oder Wild Rice Mix
- ✓ Salz

Zubereitung

Karotten und Sellerie längs in Streifen und Schreiben schneiden
Wasser aufkochen, salzen, Reis dazugeben, letzte 5 Min der Kochzeit Gemüse dazugeben

Rosenkohl mit Äpfeln

Zutaten (4 Personen):

- ✓ 750 gr frischer Rosenkohl
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ Bratbutter oder Öl
- ✓ Zucker, Muskat, Pfeffer, Salz
- ✓ 300 gr säuerliche Äpfel

Zubereitung

Gehackte Zwiebel und Rosenkohlröschen in heisse Bratbutter geben und 3 – 5 Min. andünsten
Würzen und Gemüse gar dünsten.

Äpfel vierteln, schälen und Kerngehäuse herausschneiden, in Scheiben schneiden und letzte 5 Min mitdünsten, mit Pfeffer und Salz abschmecken

Dessert Grossmutter's Schokoladekuchen

Zutaten (4 Personen):

Teig:

- ✓ 150 gr Butter oder Margarine
- ✓ 200 gr Zucker
- ✓ 1 Päckli Vanillezucker
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 3 Eier
- ✓ 125 gr Schokoladepulver
- ✓ 75 gr gemahlene Haselnüsse
- ✓ 1 ½ dl Milch
- ✓ 300 gr Mehl
- ✓ 1 Teel. Backpulver

Füllung:

- ✓ 1 Beutel Patisserie-Cremepulver zum Kaltanrühren
- ✓ 1 dl Rahm

Verzierung:

- ✓ 75 gr dunkle Schokolade, zerbröckelt
- ✓ 3 Essl. Wasser
- ✓ 2 Essl. Puderzucker
- ✓ 1 Essl. Butter od. Margarine
- ✓ 50 gr Haselnüsse, halbiert

Vorbereitung

Butter in Schüssel weich rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz, dann Eier darunter rühren. Weiterrühren bis Masse hell ist, Schokoladepulver dazusieben.

Haselnüsse und Milch begeben, alles mischen.

Mehl und Backpulver mischen, darunter rühren.

Zubereitung

Backen:

Masse in vorbereitete runde Kuchenform füllen, glatt streichen

Ca. 45 Min in unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, herausnehmen.

Leicht abkühlen, Formenrand entfernen, Kuchen auskühlen

Füllen:

Patisserie-Creme zubereiten, Rahm steif schlagen, sorgfältig darunter mischen.

Kuchen quer halbieren: Auf halber Höhe mit Messerspitze ringsum einritzen, starker Faden einlegen, kreuzen und anziehen bis Kuchen geteilt ist. Füllung auf untere Hälfte geben, glatt streichen und Deckel aufsetzen

Verzieren:

Schokoladenwürfel im Wasserbad schmelzen, Puderzucker dazusieben, glatt rühren, Butter begeben. Nüsse daruntermischen, Glasur auf Kuchenmitte giessen, auf Oberfläche verteilen.

"En guete"